



Ravenna, 12 dicembre 2014

Alle imprese associate del settore alimentare

NOVITA' SULLA ETICHETTATURA ED INDICAZIONE ALLERGENI PER RISTORANTI

Dal 13 dicembre tutti gli operatori alimentari dovranno osservare il Regolamento n° 1169/2011/EU.

Il Regolamento prevede la **FORNITURA OBBLIGATORIA DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI**. In altre parole tutti i produttori di alimenti dovranno provvedere entro FINE 2014, a rivedere e ristampare tutte le etichette di prodotti alimentari con l'indicazione di tutte le informazioni obbligatorie.

Innanzitutto gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014, anche se in difformità rispetto ai criteri ai requisiti di cui al nuovo Regolamento, possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte.

Il regolamento prevede:

TABELLA CON DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA che dovrà contenere le informazioni su : il contenuto energetico e le percentuali di grassi acidi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espresse per 100g o per 100ml di prodotto e potranno essere espresse anche in porzioni;

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI con evidenziazione in modo da essere individuate facilmente dai consumatori, valide anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense;

ETICHETTE PIU' LEGGIBILI con dimensione minima di caratteri tipografici non inferiori a 1,2 mm, oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm², in caso di una confezione con superficie inferiore a 10 cm², l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali;

DATA DI SCADENZA riportata oltre che sulle scatole anche sull'incarto interno del cibo se confezionati singolarmente;

DIVIETO ALLE INDICAZIONI FUORVIANTI SULLE CONFEZIONI: aspetto, descrizione e presentazione grafica dovranno essere più comprensibili per non confondere il consumatore.

Inoltre, come già accade, **LE ETICHETTE DOVRANNO RIPORTARE:** denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti e relativa quantità, quantità netta dell'alimento, scadenza e termini di conservazione, nome o ragione sociale dell'operatore che commercializza il bene, paese d'origine, istruzioni per l'uso, volume alcolometrico solo nel caso di prodotti contenenti più dell'1,2% di alcool.

Rispetto alla normativa precedente il Regolamento di fatto introduce l'obbligo di indicare gli allergeni presenti, la ragione sociale o nome e indirizzo del responsabile delle informazioni fornite in etichetta, e non rende più obbligatoria l'indicazione dello stabilimento di confezionamento del prodotto.

CONFARTIGIANATO DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Viale Berlinguer, 8 - 48124 Ravenna RA - Tel. 0544.516111 - Fax 0544.407733

<http://www.confartigianato.ra.it>

e-mail: info@confartigianato.ra.it

Ma vediamo punto per punto cosa cambia:

Dimensioni: le scritte dovranno avere dimensione minima di caratteri tipografici non inferiori a 1,2 mm, oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm². Soltanto nel caso di packaging con superficie inferiore a 10 cm², l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali.

Metodo di lavorazione: sarà obbligatorio indicarlo per alcuni prodotti, per esempio i decongelati.

Oli e grassi vegetali: sulla confezione non si potrà più scrivere genericamente 'olio vegetale' o 'grasso vegetale', ma si dovrà precisare, per esempio, 'olio di girasole' o 'grasso vegetale di palma'.

Allergeni: obbligo in etichetta degli eventuali ingredienti che potrebbero comportare un rischio allergenico. Andrà quindi messa in chiaro, con caratteri in grassetto e con un colore diverso per renderli più evidenti, la presenza di ingredienti come il glutine, a tutela dei celiaci, e di allergeni comuni come la frutta in guscio, le arachidi e il sesamo, il pesce e i molluschi e i crostacei, il latte, la soia, il sedano, l'anidride solforosa, i lupini o la senape. Questi obblighi sono validi anche per i cibi non imballati, per esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense;

Data di scadenza: dovrà essere riportata oltre che sulle scatole anche sull'incarto interno del cibo se confezionati singolarmente.

Valori nutrizionali: sarà facoltativo indicarli fino al 13 dicembre 2016, poi diventerà obbligatorio dare informazioni sul contenuto energetico e sulle percentuali di grassi acidi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espresse per 100 g o per 100 ml di prodotto e volendo anche in porzioni.

Prodotti ittici e carni: per il pesce dovranno essere indicate le tecniche di cattura. Mentre da aprile 2015 dovrà figurare sulla confezione il luogo di allevamento e macellazione anche per le carni suine, ovine, caprine e il pollame (al momento tale obbligo è in vigore solo per la carne bovina);

Immagini: aspetto, descrizione e presentazione grafica dovranno essere più comprensibili per non confondere il consumatore.

In pratica, quindi, che cosa cambia per i prodotti confezionati venduti al supermercato? In effetti poco, dal momento che l'obbligo di indicare sostanze allergeniche, per esempio, esiste già da anni. È stato introdotto da una legge del 2006 (il decreto legislativo 114), che a sua volta ha recepito la direttiva Ue 2000/13/CE. Quello che cambia è il modo in cui la presenza degli allergeni dovrà essere segnalata (e vale anche per i prodotti sfusi), che dovrà essere molto più evidente «attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo». Stesso discorso anche per i valori nutrizionali, già presenti sul packaging di quasi tutti i prodotti.

Cosa cambia nel menù dei ristoranti

Diverso, invece, il caso della ristorazione. Dal momento che le disposizioni sugli allergeni riguardano sia gli alimenti pre-imballati sia quelli sfusi, l'indicazione della loro presenza dovrà essere segnalata anche per i piatti del menu di ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, mense, ospedali, bancarelle di fiere, persino compagnie aeree e ferroviarie se la tratta inizia in un paese Ue.

Il discorso si complica, invece, per la ristorazione commerciale (come le catene degli autogrill), che si trova a gestire in contemporanea oltre trenta piatti diversi a pasto, che cambiano ogni giorno e ruotano su cinque settimane

Il Regolamento, oltre a riconfermare una serie di obblighi introduce anche altre novità, in particolare:

Origine: Sono richieste informazioni aggiuntive obbligatorie sul Paese d'origine o sul luogo di provenienza dei prodotti (Art. 26 "Paese d'origine e luogo di provenienza")

Lingua: L'etichetta deve in primo luogo informare il consumatore finale e pertanto essere redatta in una lingua a lui comprensibile. (Art. 15 "Requisiti linguistici")

Vendita a distanza e tramite internet: gli obblighi di etichettatura sono estesi anche ai canali di vendita online (Art. 14 "Vendita a distanza")

CONFARTIGIANATO DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Viale Berlinguer, 8 - 48100 Ravenna RA - Tel. 0544.516111 - Fax 0544.407733

<http://www.confartigianato.ra.it>

e-mail: fapa@sira.it

IN SINTESI PER QUANTO RIGUARDA GLI ALLERGENI

La fornitura delle indicazioni diventa **OBBLIGATORIA** per qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, elencato di seguito, o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

- QUALI SONO GLI ALLERGENI? (Allegato II al Regolamento 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (o derivati: es. LISOZIMA da UOVA additivo del vino).
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan e del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/ litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostituiti come da istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli uffici di Confartigianato della Provincia di Ravenna sono a disposizione per chiarimenti.

Cordiali saluti

Stefano Venturi
Responsabile Settore Alimentare
Confartigianato della Provincia di Ravenna